

КАЛИНА В ПРОИЗВОДСТВЕ КВАСА

Л.П. Яромич, Е.А.Трилинская, Д.А.Бондарев

Могилевский технологический институт, Беларусь

Квас – это продукт питания, который употребляют все жители страны. Управление процессом поступления в организм человека биологически активных веществ с квасом может стать отличным средством оздоровления людей.

В состав хлебного кваса вместе с концентратом квасного сусла предпочтительно вносить соки и экстракты трав. Такое сочетание позволяет восполнить частично потерянную в результате термообработки биологическую ценность используемого в отрасли концентрата квасного сусла.

В зависимости от экстрактивности сока определяется его вкусовой порог в квасе, т.е. наиболее ярко проявляемое вкусовое восприятие.

Выбор сока калины в качестве объекта исследования обусловлен тем, что издавна в народе калина была излюбленным ягодным растением. Исследования показали, что сок в своем составе содержит витамины (С, Р и др.), минеральные вещества (например, железо, фосфор, калий, марганец, йод, медь, быстроусвояемые углеводы глюкозу и фруктозу), пектиновые вещества или продукты их гидролиза, органические кислоты, красящие и дубильные вещества и др.

По данным многих исследований сок калины содержит все биологически активные вещества исходного сырья.

Для сбраживания квасного сусла, в состав которого входил концентрат квасного сусла и сок калины использовали дрожжи расы М, вводимые в состав комбинированной закваски совместно с молочнокислыми бактериями штаммов β -11 и β -13.

Процесс брожения и купаживания проводили согласно технологии приготовления кваса из ККС.

Калина обыкновенная – старинное лечебное средство русской народной медицины.

Квас, приготовленный с добавлением такого сока, может действовать на организм общеукрепляюще и очищающе, а также корректировать водно-солевой обмен и деятельность жизненно важных систем в организме человека. Такой напиток сможет способствовать и очищению организма, унося из него излишки и вредные вещества.